

Tyne Bank - Newcastle Brown Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **19.9**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (80%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.5 kg (10%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (10%) | 70 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 35 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-19 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-19 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (100 g cukru w 500 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.

Na zdrowie!
9 lut 2018, 13:27